

# ALIMENTAZIONE E INTEGRAZIONE BIOTIPIZZATA

LA SELEZIONE DEGLI INGREDIENTI NEL RECUPERO DEI VALORI LEGATI ALLA SALUTE E AL BENESSERE

Laura Bertin

Tecnico alimentare IL GRANAIO DELLE IDEE

Bologna - 12 maggio 2018

CON IL PATROCINIO DI:

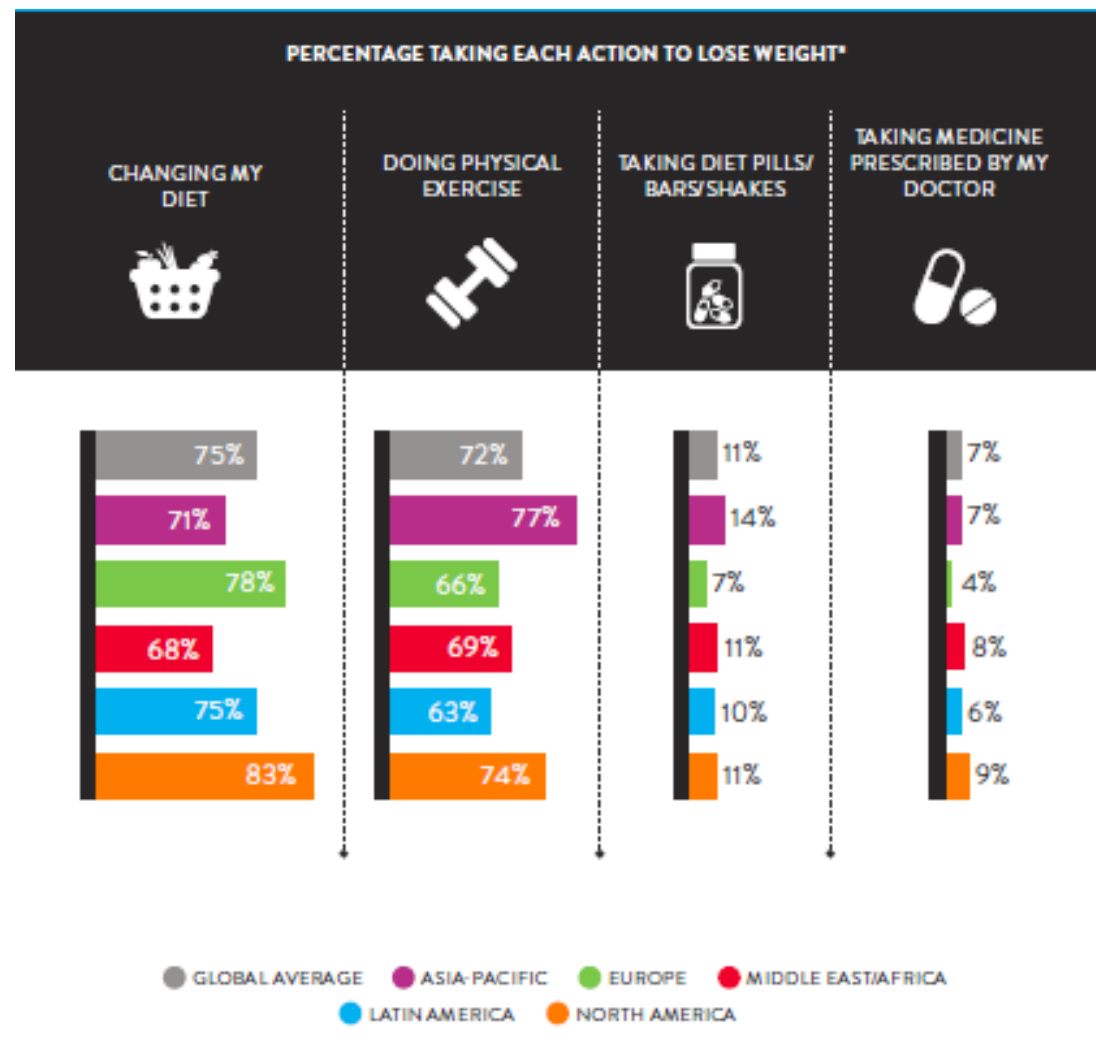


## SCENARIO ATTUALE SU NUTRIZIONE E BENESSERE

Negli ultimi anni si sta osservando un cambio di mentalità dei consumatori che vedono il cibo come fonte di benessere e si avvicinano alla propria alimentazione in modo più selettivo, con una crescita d'interesse verso i prodotti salutistici, sani e genuini.

Questa tendenza si accompagna anche un boom del fitness e dello sport: sempre più persone dedicano più tempo libero alla cura di sé e alla vita attiva.

Quasi 2 italiani su 5 dichiarano di seguire una particolare dieta / alimentazione che vieta o limita il consumo di determinati ingredienti.



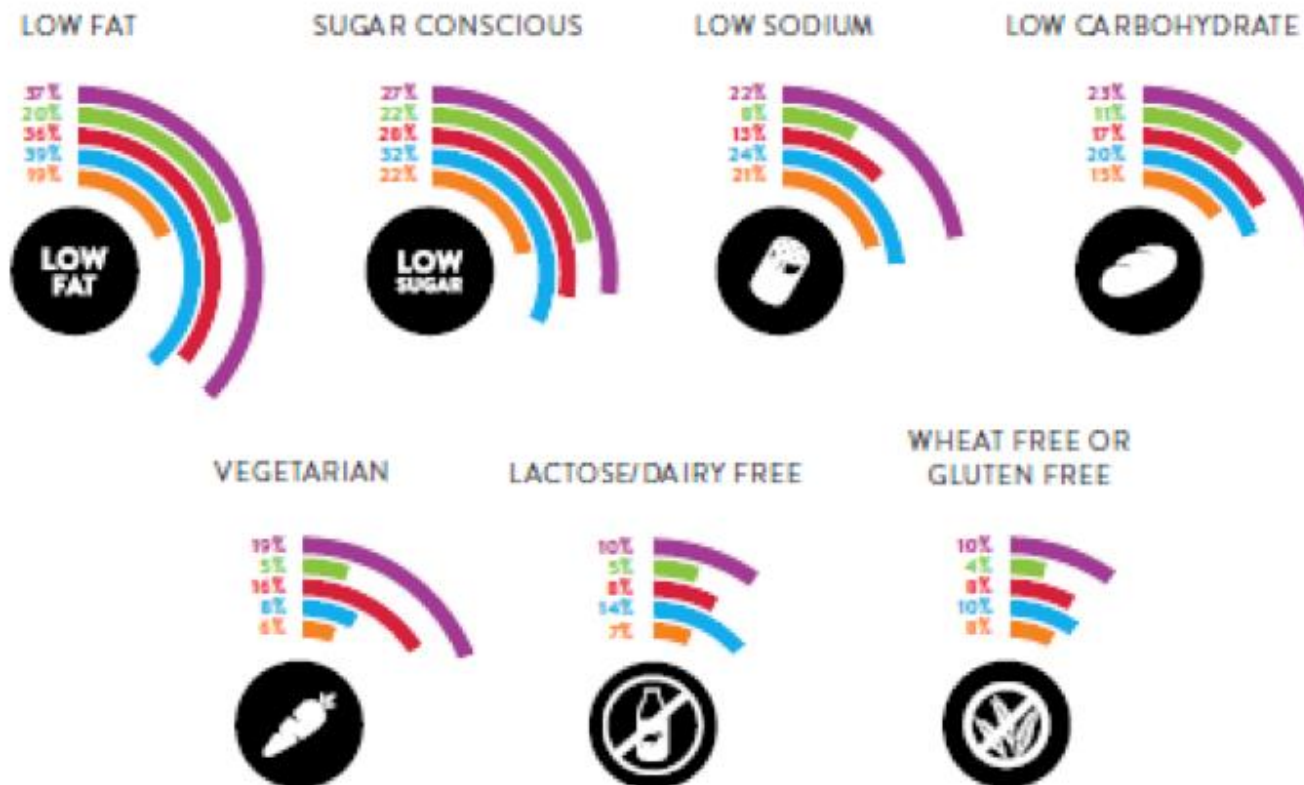
Fonte: indagine Global Health and Ingredient-Sentiment di Nielsen, Nielsen; Whole Foods Market IP. L.P.; Osservatorio Compass.

## SCENARIO ATTUALE SU NUTRIZIONE E BENESSERE

- Il 23% dei rispondenti afferma di essere personalmente intollerante o allergico a qualche ingrediente oppure di avere in famiglia qualcuno che soffre di particolari intolleranze o allergie alimentari.
- Tra le più comuni si riscontrano le intolleranze nei confronti del latte / lattosio / prodotti caseari in generale e del frumento / glutine.

PERCENTAGE WHO SAY THEY FOLLOW A SPECIAL DIET THAT LIMITS OR RESTRICTS SPECIFIED FOODS OR INGREDIENTS

● ASIA-PACIFIC ● EUROPE ● AFRICA/MIDDLE EAST ● LATIN AMERICA ● NORTH AMERICA



Fonti: Euromonitor International, Nielsen.

# EDUCARE ATTRAVERSO I CLAIM

Un'altra tendenza nel panorama alimentare odierno è la richiesta di trasparenza in fatto di ingredienti, valori nutrizionali e benefici nutrizionali.

Le etichette sono la principale fonte di informazione per i consumatori:

- ¾ degli intervistati afferma che legge molto attentamente le etichette
- i produttori hanno la necessità di fornire informazioni nutrizionali chiare e semplici da comprendere per permettere ai consumatori di prendersi cura del loro benessere
- pubblicità e corretta informazione devono rispondere a norme e regolamenti - es. il Regolamento UE n° 432/2012 del 16 maggio 2012, relativo alle indicazioni sulla salute consentite sui prodotti alimentari.

Un claim è un'indicazione che afferma, suggerisce o anche sottintende una proprietà.

PERCENTAGE WHO STRONGLY OR SOMEWHAT AGREE WITH STATEMENT

ASIA-PACIFIC EUROPE AFRICA/MIDDLE EAST LATIN AMERICA NORTH AMERICA



Fonti: Roedl Italia, FederSalus, Nielsen.

# ALIMENTI FUNZIONALI: UN'INTRODUZIONE

- Gli alimenti funzionali sono la migliore risposta a questa continua richiesta di salute, benessere e genuinità da parte dei paesi industrializzati. Gli alimenti funzionali fanno parte della categoria dei NUTRACEUTICI.

Il termine Nutraceutica nasce dalla fusione di Nutrizione e Farmaceutica.

*La "Nutraceutica" è legata principalmente allo studio degli "Alimenti Funzionali". Il concetto di "Alimento Funzionale" nasce in Giappone negli anni '80 con l'idea di migliorare la qualità di vita negli anziani.*

*Diploch et al. 1999 British Journal of Nutrition*



Rif: Dir 46/2002 CE (DL 169/04), Reg CE 1924/06, Reg 2006/1925/EC, Reg UE 609/203, ed altri

Fonti: Dir 46/2000 CE (DL 169/04), Reg. CE 1924/06/EC, Reg UE 609/203 ed altri, FederSalus, EUFIC (European Council Food Information).

# ALIMENTI FUNZIONALI: LA RICHIESTA È IN AUMENTO

I fattori che concorrono all'aumento della richiesta di alimenti funzionali sono molteplici:

- consapevolezza di una salute sempre più precaria, a causa dei recenti **stili di vita sempre più impegnati e frenetici**.
- tendenza all'automedicazione, alla **prevenzione** e ad una **maggiore responsabilità personale**, dato l'aumento dei costi della salute.
- aumento dell'informazione da parte di autorità e media su nutrizione, benessere, salute che comporta una **maggiore educazione alimentare** della popolazione.
- aumento dell'aspettativa di vita e popolazione italiana in media **più anziana**.
- aumento dei disturbi metabolici.

Fonti: Euromonitor International.

# IL GRANAIO DELLE IDEE: RICERCA E SVILUPPO AL SERVIZIO DELL'ALIMENTAZIONE SANA

Sul progetto di un pane funzionale con queste caratteristiche si è concentrata l'attenzione del settore R&D de Il Granaio delle Idee – azienda padovana che opera nell'ambito della Ricerca, della Produzione e Distribuzione di miscele innovative e coadiuvanti naturali per la panificazione professionale e industriale da 20 anni.

Operiamo nel settore della panificazione con la consapevolezza che, attraverso scelte aziendali innovative e responsabili, si possa incidere sulle abitudini alimentari delle persone, per migliorarle. Il nostro obiettivo è soddisfare al meglio le recenti richieste di salute e benessere e porre le **esigenze nutrizionali** delle persone al primo posto.



# PANE FRESCO: L'IMPORTANZA PER GLI ITALIANI

Il pane fresco artigianale ha ancora un'importanza fondamentale sulla tavola degli italiani, che continuano a prediligere il **pane artigianale**, ma dal fornaio scelgono proposte differenti rispetto al semplice pane bianco comune.

Pur mantenendo il punto sull'**artigianalità**, si ricerca un **valore aggiunto**

- ingredienti selezionati, di qualità e genuini = BENESSERE
- conoscenza dell'origine degli ingredienti e dei valori nutrizionali = TRASPARENZA
- prodotti con particolari proprietà nutrizionali che contribuiscano alla salute = SALUTE
- scelta km 0, prodotto con grani antichi e locali, Biologici = ETICA DEI PROCESSI PRODUTTIVI

Fonti: Cerved, Euromonitor International; indagine Databank 2018 di A.B.Tech.



# PRODURRE IL PANE FUNZIONALE: PERCHÉ?

Alla luce di queste tendenze (alimenti funzionali in aumento e pane comune sempre meno richiesto, a favore di pane con valore aggiunto) l'idea:

Sviluppare un **pane funzionale con numerosi benefici nutrizionali e gradevole al gusto**, adatto per un tipo di alimentazione sana e salutare e che fornisca un valore aggiunto al consumatore rispetto agli altri tipi di pane.

# PANE FUNZIONALE: PERCHÉ

Il pane funzionale può rivelarsi quindi non solo un **alleato del benessere**, grazie alle sue numerose proprietà nutrizionali, ma anche una **gustosa e gradevole componente** della alimentazione quotidiana anche per coloro che:

- Devono rinunciare o diminuire la quantità di pane comune in un regime alimentare ipocalorico, ipolipidico o di altro tipo
- Hanno o cercano di prevenire una malattia, inserendo nell'alimentazione cibi funzionali, in grado di influire su una o più funzioni fisiologiche

# PRODURRE IL PANE FUNZIONALE: INGREDIENTI SELEZIONATI

Per produrre un pane funzionale con 7 claim nutrizionali impieghiamo specifici ingredienti, nell'ottica di fornire un **prodotto sano e salutare**, in linea con le richieste dei consumatori per **prodotti 100% naturali e senza additivi chimici**.

Di seguito alcuni degli ingredienti caratterizzanti che contribuiscono al raggiungimento dei 7 claim nutrizionali:

- Fibra di avena > per conferire l'apporto di beta-glucani.
- Proteine del frumento (glutine)> per alzare il contenuto proteico (restrizione per celiaci, sensibili, malattie autoimmuni)
- Farina di lupini > legumi ricchi di proteine che inoltre donano un colore giallo al pane.
- Fibra e crusca di frumento > per un apporto di fibre.
- Sale marino a basso contenuto di sodio > un particolare sale marino italiano che contiene meno sodio rispetto ad altri sul mercato.

# PANE FUNZIONALE: UN ALLEATO CONTRO IL COLESTEROLO

I **Beta-glucani** sono una classe di polisaccaridi indigeribili, presenti in alimenti la crusca di avena.

Hanno funzionalità ipocolesterolemizzanti e ipoglicemizzanti.

Un pane funzionale che contiene la giusta quantità di Beta-glucani aiuta quindi a prevenire o ridurre i livelli di colesterolo nel sangue (l'effetto si ottiene se si assumono **3g / giorno** di Beta-glucani).

# PANE FUNZIONALE E DIABETE MELLITO TIPO 2

Dopo numerosi feedback da parte di clienti diabetici che ben tolleravano l'assunzione del nostro pane funzionale, nel 2015 abbiamo iniziato il percorso con l'Università di Padova per la ricerca sul Diabete Mellito Tipo 2.

La diffusione del T2DM è largamente dovuta agli stili di vita, come ad esempio gli eccessi alimentari e la scarsa attività fisica. Quindi, la dieta gioca un ruolo fondamentale **sia per la prevenzione che per il trattamento** del T2DM, nonché un mezzo per mantenere i livelli di glucosio nel sangue entro valori normali.

Uno studio condotto dall'Università degli Studi di Padova ha preso in esame gli effetti metabolici nella sostituzione a lungo termine (periodo superiore a 6 mesi) del pane convenzionale bianco con un pane funzionale caratterizzato da un basso contenuto di carboidrati e ricco di fibre (beta-glucani) nella dieta quotidiana di persone affette da T2DM.



Article

## **A Multifunctional Bread Rich in Beta Glucan Low in Starch Improves Metabolic Control in Diabetes: A Controlled Trial**

Paolo Tessari <sup>1,\*</sup> and Anna Lante <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Department of Medicine (DIMED), University of Padova, 35128 Padova PD, Italy

<sup>2</sup> Department of Agronomy, Food, Natural Resources, Animals & Environment (DAFNA) University of Padova, 35123 Padova PD, Italy; [anna.lante@unipd.it](mailto:anna.lante@unipd.it)

\* Correspondence: [paolo.tessari@unipd.it](mailto:paolo.tessari@unipd.it); Tel.: +39-049-821-1748; Fax: +39-049-821-7878

Received: 28 December 2016; Accepted: 9 March 2017; Published: 17 March 2017

**Abstract:** Design: Functional foods may be useful for people with diabetes. The beta-glucans can modify starch digestion and improve postprandial glucose response. We investigated the metabolic effects of a specifically designed 'functional' bread, low in starch (7 g/100 g), with a beta glucan/starch ratio of (7.6:100, g/g), in people with diabetes mellitus. Methods: Clinical and metabolic data from two groups of age-, sex-, and hemoglobin-matched diabetic subjects, taking either the functional bread or regular bread, over a roughly six-month observation period, were retrieved. Results: Bread intake during the trial. The functional bread reduced glycated hemoglobin by ~0.5% (vs. pre-treatment values ( $p = 0.028$ )), and by ~0.6% vs. the control group ( $p = 0.027$ ). Mean plasma glucose was decreased in the treatment group too. Body weight, blood pressure, and plasma lipids did not change. The acceptance of the functional bread was good by all subjects, except for taste. Conclusions: A starch-restricted, fiber-rich functional

# PANE FUNZIONALE E DIABETE MELLITO TIPO 2

## I risultati della ricerca:

1. È stato riscontrato che ha **migliorato significativamente** il controllo metabolico nei soggetti affetti da T2DM, come dimostrato dalla notevole riduzione nella concentrazione dell'emoglobina glicata dopo i pasti.
2. Dal momento che i prodotti ricchi di fibre potrebbero ridurre la gradevolezza al palato, è stata presa in esame la percezione sensoriale. La media dei soggetti cui è stato somministrato il pane funzionale ha valutato positivamente gli **aspetti sensoriali** legati a questo pane: per quanto riguarda odore, gusto e consistenza è stato riscontrato gradimento, al punto che molti dei soggetti stanno continuando tuttora ad assumere regolarmente questo pane.



**GRAZIE PER LA VOSTRA ATTENZIONE**

[www.panefunzionalesalus.it](http://www.panefunzionalesalus.it)

[www.ilgranaiodelleidee.com](http://www.ilgranaiodelleidee.com)